ITEM #0503217

3-BURNER GRILL WITH SIDE BURNER

MODEL #GD4215S

Master Forge & M Design® is a registered trademark of LF, LLC. All rights reserved.

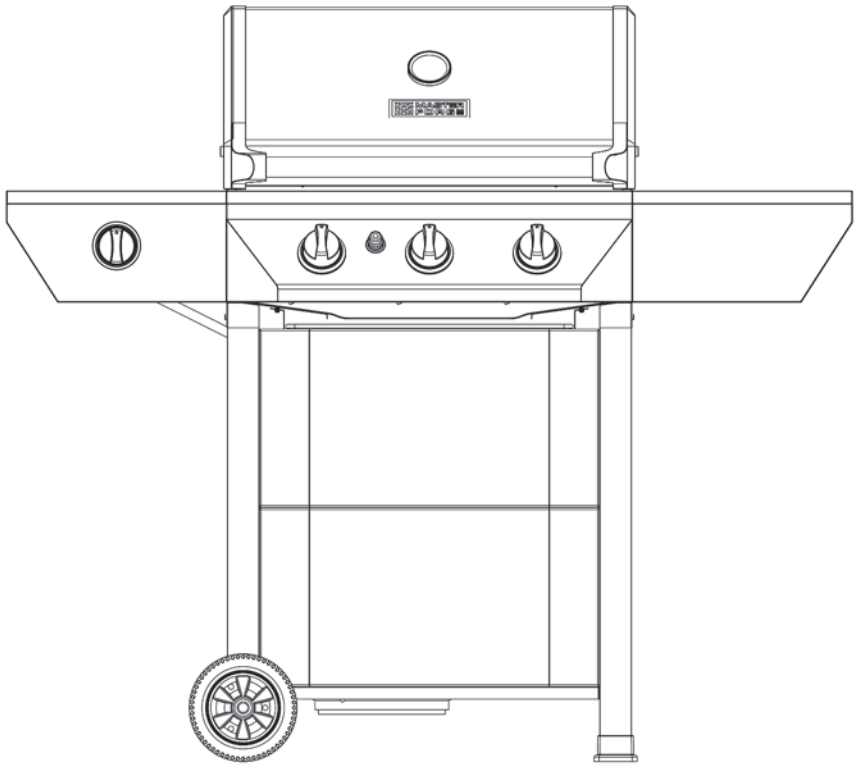
Español p. 38

⚠ WARNING
Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read this instruction manual thoroughly before installing or servicing this equipment.

⚠ WARNING
1. **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP tank not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ DANGER
If you smell gas:
1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flames.**
3. **Open the lid.**
4. **If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.**

⚠ WARNING
For Outdoor Use Only



ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ **Purchase Date** _____

Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at 1-800-963-0211, 8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

AB13583

CARE AND MAINTENANCE

WARNING: Please remember this is an outdoor gas grill. Many areas of the grill generate extreme heat. We have taken every precaution to protect you from the contact areas. However, it is impossible to isolate all high-temperature areas. Therefore, use good judgment and a certain degree of caution when grilling on this product. We suggest a covered, protected hand during operation of grill. Do not move your grill when it is in operation or hot to the touch. Wait until your unit is turned off and properly cooled down before moving it. Failure to follow this warning could result in personal injury.

Post Heating

To keep the grates free of charred food remains, run the grill on “HIGH” for 15 minutes after cooking is complete and food has been removed.

CAUTION: Do not cover the grill during the post heating period.

After post heating your grill, turn the control knobs to the “OFF” position.

Propane Tank Shut-Off

After the firebox cool down, the propane tank valve should also be closed. If you do not want to wait for the firebox to cool, use a covered hand to turn off the propane tank valve.

WARNING: Do not attempt to turn off the LP tank valve without first covering your hand with a protective mitt or allowing the grill to cool down. Failure to follow this warning could result in a severe burn.

LP Gas Safety Requirement

For LP gas grills, the LP gas supply tank to be used must be:Constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Tanks of the U S. Department of Transportation (DOT)or the National Standard of Canada,CAN/ CSA-B339 Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and Provided with a listed Overfill Prevention Device (OPD).
The tank should be 12 in. in diameter and 18-1/2 in. tall and be equipped with a Type-I fitting.
The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
The tank used must include a collar to protect the cylinder valve.
Do not operate the gas grill indoors or in any enclosed area. If the gas grill is not in use, the gas must be turned off at the supply tank. If the grill is to be stored indoors, disconnect the gas supply tank and store the tank in an upright position in a cool, well-ventilated outdoor location away from your grill or any other heat source.
When checking for gas leaks, do not use an open flame. Use a soapy water solution and apply it to the pipe joints and fittings with a brush and check for bubbles. Check flexible hoses for cuts and wear that may affect the safe operation of the grill. Only the factory supplied hose and regulator must be used. Use only replacement regulator and hose assemblies specified by manufacturer.

CARE AND MAINTENANCE

LP tank should be securely locked by the gas cylinder safety stop at all times. An unlocked tank may fall or tilt which can cause injury or property damage. It is recommended to lock the tank all the time.

Refer to Fig. 26 and Fig. 27. After positioning the tank in the opening,
safety stop to lock the tank. Use only a 20 lb. gas tank (see LP Gas Safety Requirements for Additional Information).

Handling the Liquid Propane Tank Safely

Remember to handle your portable liquid propane tank carefully when you take it to your dealer for a refill. Avoid dropping it or bumping it against sharp objects. Liquid propane tanks are sturdily constructed, but a series of hard jolts could damage the container.

When transporting the tank to your local propane gas dealer, make sure the valve is closed tightly and the protective cover is in place. Position the tank securely in an upright position so it will not roll around your vehicle.

If you plan to make stops for shopping or errands, have your liquid propane tank filled at the last stop before going home. Again, make certain the refilled tank is secure and in an upright position. When you return home, remove the refilled tank from your vehicle. Never leave a portable liquid propane tank inside a vehicle that may become overheated by the sun. Your local liquid propane gas dealer will gladly offer you additional safety tips.

Storing the Liquid Propane Tank Safely

Whether you are between cross-country treks in your recreational vehicle or looking for a place to keep the liquid propane tank to provide fuel for your outdoor grill, keep in mind some basic safety rules about storing portable liquid propane tanks:

Do not store the tanks (whether full or empty) inside your home, the living area of an R.V., a garage, basement or workshop. It is unlikely that liquid propane will leak from the tanks. If it should leak, the fuel could be exposed to sparks from automobiles, power tools or other appliances. When storing or transporting your LP tank, it must remain in an upright position. Never lay your LP tank down on its side whether it is full or empty. Never store a spare tank under or near your grill.

CAUTION: Never transport or move your grill or grill tank without first closing the manual valve on your liquid propane gas tank.

The best place to store a liquid propane tank is in a shady or protected spot outdoors, behind your home or garage, or on a screened porch but where it is out of reach of children. Liquid propane will not evaporate. It is in a strong, closed container. It will not lose any of its clean-burning heat content, even if left outside year-round.

CARE AND MAINTENANCE

WARNING: When not connected to your grill, the LP gas tank must be stored in an upright position in a cool, shady, well-ventilated, outdoor location away from your grill or any other heat source. Failure to follow this warning could lead to tank valve damage, fire hazard and personal injury.

Refilling a Propane Tank

It is extremely important that your LP tank be filled properly when you take it to be refilled. Be sure to use a reputable LP dealer and observe how the tank is filled and at what capacity. An overfilled LP tank can be dangerous.

The proper way to fill a tank is by weight. The empty tank should be placed on a scale.The scale weights should be readjusted to a weight that would allow up to 80% of the total weight. The filling operation must end once the tank is filled to 80% of its total capacity. If the tank is not completely empty, the scale readjustment must be changed to consider the propane (LP) already in the tank.

WARNING: An LP (propane) tank is overfilled if it contains moret han 80% of its total capacity of propane (LP).

An incorrectly filled or an overfilled LP (propane) tank can be dangerous. If a tank is overfilled and the weather causes the warming of the LP tank (a hot day, tank left in sun or stored indoors), internal pressure is created due to expansion of the propane which in turn may cause the LP gas to be released through the pressure relief valve on the tank.The pressure relief valve is a safety device required on 20 lb. propane tanks by the Department of Transportation or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339 Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable, to prevent a catastrophic tank failure due to excessive pressure. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive.

IMPORTANT: When connecting or replacing gas pipe or fittings, all joints must be sealed with approved leak-proof sealing compound or plumber's tape. After making connections, check all joints for leaks using a soapy water solution and a brush.

WARNING: Never use an open flame to test for gas leaks. Use of an open flame could result in a fire, explosion and bodily harm.

Stainless Steel

The control panel and lid handle of the gas grill is made of stainless steel. Stainless steel is non-rusting in certain conditions; therefore, a cover and stainless steel cleaner should be used when the grill is not in use.
Wipe with stainless steel cleaner on all non-cooking surfaces once a month.
Never clean the stainless steel when it is hot.
After initial grilling, certain areas of the grill (i.e. the vents, hood and firebox) may discolor. This is a normal discoloration caused by the intense heat from the burners.

CARE AND MAINTENANCE

Specks of grease can gather on the surface of the stainless steel and get baked-on. These can usually be removed with warm soapy water or a stainless steel cleaner. As a last resort, a mild abrasive pad could be used with a stainless cleaner. Use light pressure on the pad and always scrub in the direction of the grain.

Do not use steel wool to clean the grill.

Do not use abrasive cleaners on the polished surface.Use caution when cleaning. Metal polish or a mild chrome cleaner can be used to bring back luster and highlights. Naval jelly can be used to remove rust stains that occur from outside sources. Follow the naval jelly instructions carefully.

To touch up minor scratches in the stainless steel, sand the affected surface lightly with 160 dry grit emery sand paper in the direction of the grain.

Burners

Burners are made of stainless steel and can be soaked in water and cleaned with a brass wire brush or a stiff bristle brush. Check every port hole for clogs. Use a wire pin (smaller than the port) to clean clogged ports. Do not enlarge any ports. Make sure the burners are dry before installing them back to the grill.See Fig.34.

Fig. 34

Spiders and insects can nest inside the burners of this or any other grill and cause the gas to flow from the front of the burner.This could cause a fire to occur behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

1.The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
2.The grill does not reach temperature.
3.The grill heats unevenly.
4.The burners make popping noises.

Drip Tray

The drip tray collects excessive grease runoff and fallen food particles.

Allow the tray and its contents to cool before cleaning. Slide the tray out and wipe it clean. Make sure the tray is installed before using the grill.

It is highly recommended that you check the tray regularly to avoid any possibility of a grease fire; however, most of the drippings will vaporize back into the cooked item giving you an outdoor grilled flavor.

CARE AND MAINTENANCE

Helpful Care and Maintenance Hints

Before grilling, pre-heat grill for 15 minutes on “HIGH” with hood down. To avoid uncontrolled flare-ups or grease fires, grill meats with hood open. Close hood if meats are thick or weather is cold, or if you are using a rotisserie or indirect cooking.

Always protect your hand with a pot mitten or cooking glove when coming into contact with a hot surface.

Hood up when grilling meats,especially chicken. Hood down when indirect or rotisserie cooking.

NEVER leave your grill unattended while cooking.

After use, close hood, turn burners to “HIGH” for 15 min. for self-cleaning, grease burn off.

Care and Maintenance Time Table Chart

Grill Item	Frequency based on normal use	Cleaning Method
Painted surface	Twice yearly	Car wax
Stainless surface	Twice yearly	Stainless cleaner
All grates	After each use	Burn off and wipe
Porcelain	15 days	Scrub pad soapy water/ Dishwasher safe
Burner heat tents	30 days	Wire brush
Burners	90 days	Wire brush
Burner box interior	120 days	Interior grill cleaning products

Gauging amount of LPG fuel

To gauge the amount of propane fuel in your gas tank, the grill must be in operation. Place your hand at the top of the tank and slowly move down the side until the tank feels cool to the touch.This will indicate the approximate amount of propane gas in your tank; if 3/4 empty, refill.

Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your grill. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and bodily harm.

ARTÍCULO #0503217

ASADOR DE 3 QUEMADORES CON QUEMADOR LATERAL

MODELO #GD4215S

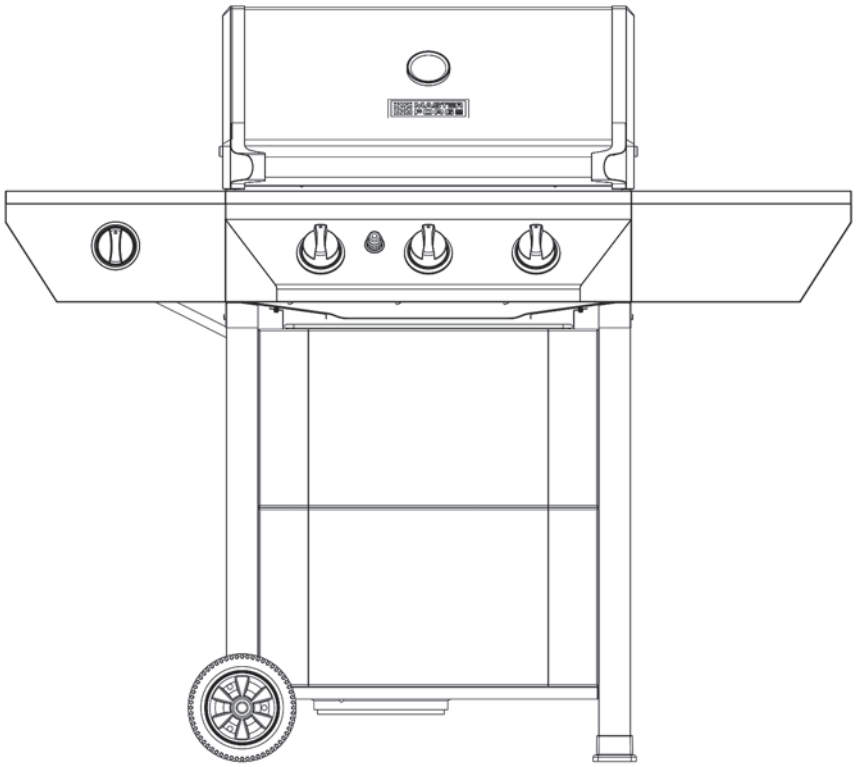
Master Forge & M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.

⚠ ADVERTENCIA
La instalación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento inadecuados pueden causar lesiones corporales o daños materiales. Lea completamente este manual de instrucciones antes de instalar o dar servicio al equipo.

⚠ ADVERTENCIA
1. **No almacene o use gasolina u otro tipo de vapores o líquidos inllamables cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.**
2. **No almacene ningún tanque de gas LP, que no sea el que va a usar, cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.**

⚠ PELIGRO
Si percibe olor a gas:
1. **Cierre el paso del gas al asador.**
2. **Apague todas las llamas abiertas.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o a los bomberos.**

⚠ ADVERTENCIA
Este aparato sólo deberá ser usado en exteriores



ADHIERA AQUÍ SU RECIBO DE COMPRA

Número de serie _____ **Fecha de compra** _____

¿Tiene alguna pregunta, algún problema, o le falta alguna pieza? Antes de acudir al lugar donde adquirió el producto, comuníquese a nuestro centro de servicio al cliente, al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de las 8 a las 18 horas, y los viernes de las 8 a las 17 horas, tiempo del Este.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Recuerde que éste es un asador para exteriores. Muchas áreas del asador producen calor extremo. Hemos tomado todas las medidas necesarias para protegerlo a usted del contacto con las áreas calientes. Sin embargo, es imposible aislar todas las áreas de alta temperatura. Por lo tanto, sea juicioso y precavido cuando use este asador. Le sugerimos que use guantes de cocina de protección mientras esté usando el asador. No mueva el asador cuando esté en funcionamiento o esté caliente. Si desea mover el asador, espere hasta que esté apagado y se haya enfriado. El ignorar esta advertencia puede resultar en heridas corporales.

Calentamiento posterior

Para evitar que se acumulen restos carbonizados de comida en las parrillas, encienda el asador en la potencia máxima durante 15 minutos después de que haya terminado de cocinar y haya retirado los alimentos de la parrilla.

PRECAUCIÓN: No cubra el asador durante el tiempo del calentamiento posterior.

Después de transcurridos 15 minutos, regrese las perillas de mando a la posición de “APAGADO”.

Cierre del tanque de propano

Una vez que se enfríe la cámara de combustión, ya puede cerrar la válvula del tanque de propano. Si usted no quiere esperar a que se enfríe la cámara de combustión, cubra su mano con un guante de cocina y cierre la válvula del tanque.

ADVERTENCIA: No intente cerrar la válvula del tanque de gas PL sin proteger su mano con un guante de cocina o sin que se haya enfriado el asador. Si hace caso omiso a esta advertencia, podría verse afectado con quemaduras graves.

Requerimientos de Seguridad para el gas PL

En el caso de asadores de gas PL, el tanque de gas PL que se use debe haber sido construido y estar marcado de conformidad con las Especificaciones para Tanques de Gas PL del Departamento del Transporte de los Estados Unidos (D. O. T., por sus siglas en inglés), o la Norma Nacional de Canadá, CAN/ CSA-B339, para Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Sustancias Peligrosas; y la Comisión, según aplique; y deberán contener un dispositivo de prevención de llenado en exceso.

El tanque deberá medir 30,48 cm de diámetro y 46,99 cm de largo y deberá contar con un equipamiento de Tipo I.

El sistema de alimentación del tanque debe ser configurado para retiro de vapor.

Use un tanque que contenga un cuello de protección para la válvula.

No ponga en funcionamiento el asador de gas en espacios interiores o en áreas encerradas. Cierre el paso del gas cuando no esté usando el asador. Si el asador ha de almacenarse en un espacio interior, desconecte el tanque de gas y colóquelo en posición vertical en algún lugar al aire libre, que esté fresco y bien ventilado, lejos del asador o de otras fuentes de calor.

Nunca use llama abierta para verificar que no haya fugas de gas. Use una solución de agua jabonosa y aplíquela a las uniones de las tuberías y accesorios con un cepillo y vea si se forman burbujas. Revise que las mangueras no presenten cortes o desgaste que pueda afectar la operación segura del asador. No debe usar otra manguera reguladora que no sea la que viene incluida con su asador. Si debe reemplazarla, hágalo conforme a las especificaciones del fabricante.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

El tanque de gas PL deberá estar asegurado por medio del sujetador de seguridad del cilindro de gas en todo momento. Si deja el tanque suelto, éste podría caerse o ladearse, lo que puede ser causa de lesiones corporales o daños a otros bienes. Se recomienda que el tanque esté asegurado en todo momento.
Consulte las Figuras 26 y 27. Después de colocar el tanque en el espacio cóncavo, asegure el tanque con el sujetador de seguridad. Use solamente tanques de gas de 20 libras (si requiere mayor información, consulte los Requerimientos de Seguridad para el Gas PL).

Cómo manipular el tanque de propano líquido de forma segura

Debe manipular cuidadosamente su tanque portátil de propano líquido cuando lo lleve a llenar con su proveedor de gas. No lo deje caer ni lo estrelle contra objetos afilados. Los tanques de propano líquido están construidos de forma sólida, pero pueden dañarse si se les golpea repetidamente.

Cuando lleve el tanque con su proveedor local de gas propano, asegúrese de que la válvula esté bien cerrada y la cubierta protectora esté en su lugar. Asegure el tanque en una posición vertical, de modo que no esté rodando por todo su vehículo.

Si tiene planeado hacer algunas paradas y algunos encargos, deje el llenado de su tanque para la última parada antes de regresar a casa. Ya que el tanque esté lleno, una vez más, asegúrelo en una posición vertical. Cuando regrese a casa, baje el tanque de su vehículo. Nunca deje un tanque portátil de propano líquido dentro de un vehículo, ya que podría sobrecalentarse con los rayos del sol.

Sin duda su proveedor local de gas propano líquido podrá ofrecerle consejos adicionales de seguridad.

Cómo almacenar el tanque de propano líquido de forma segura

Sin importar si usted se encuentra en medio de una excursión en su vehículo de uso recreativo o en busca de un lugar para almacenar su tanque de propano líquido para tener gas disponible para su asador, tenga en mente algunas reglas básicas de seguridad acerca de cómo almacenar tanques portátiles de propano líquido:

No almacene los tanques (sin importar si están llenos o vacíos) dentro de su casa, el área habitable de una casa rodante, la cochera, un sótano o taller. Es poco probable que el propano líquido se escape de los tanques, pero si así pasara, el combustible podría quedar expuesto a chispas de automóviles, herramientas eléctricas u otros electrodomésticos. Cuando almacene o transporte su tanque de gas PL, éste debe estar en posición vertical.

Nunca recueste el tanque de gas PL, sin importar si está lleno o vacío. Nunca almacene un tanque de repuesto debajo de su asador o cerca de éste.

PRECAUCIÓN: Nunca transporte o mueva su asador o el tanque de gas sin antes cerrar la válvula manual del tanque de gas de propano líquido.

El mejor lugar para almacenar un tanque de propano líquido es en un lugar al aire libre que tenga sombra o techo, en la parte trasera de su casa o cochera, o en una terraza cubierta, pero siempre fuera del alcance de los niños. El propano líquido no se evapora. El tanque de gas es un contenedor fuertemente sellado. El gas no perderá sus propiedades de calor a base de combustión limpia, incluso si permanece al aire libre por todo un año.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Cuando el tanque de gas PL no esté conectado al asador, éste debe ser almacenado en posición vertical, a la sombra, al aire libre, en un lugar fresco y bien ventilado y lejos del asador y de cualquier otra fuente de calor. De no seguir estas indicaciones, se podrían causar daños a la válvula del tanque y riesgo de incendios, que a su vez podrían provocar lesiones corporales.

Cómo llenar el tanque de propano

Es extremadamente importante que llene correctamente su tanque de gas PL. Hágalo con un distribuidor confiable de gas PL y ponga atención en cómo se llena el tanque y a qué capacidad. Un tanque de gas PL que se llena en exceso puede ser peligroso.

Para favorecer un llenado correcto del tanque primero se le debe pesar vacío. Después se debe reajustar el peso de la báscula a un peso que permita un llenado total de hasta 80% del peso total. Se concluye con el proceso de llenado cuando el tanque alcanza el 80% de su capacidad total. Si el tanque no está completamente vacío, el reajuste de la báscula deberá hacerse tomando en cuenta el propano (gas PL) disponible en el tanque.

ADVERTENCIA: Un tanque de gas PL (propano) se considera llenado en exceso si contiene más del 80% de su capacidad total.

Un tanque de gas PL (propano) llenado incorrectamente o en exceso puede ser peligroso. Si un tanque se llena en exceso y éste se sobrecalienta a causa del clima (por ejemplo en un día caluroso, o que el tanque se deje al rayo del sol o que se almacene en un espacio interior), el propano se expande y genera presión interna, lo que puede ocasionar que haya fugas de gas PL a través de la válvula de escape del tanque. La válvula de liberación de presión es un dispositivo de seguridad obligatorio en los tanques de propano de 20 libras, de acuerdo con el Departamento del Transporte de los Estados Unidos y por la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B399, para Cilindros, Esferas y Tubos para el transporte de Sustancias Peligrosas; y la Comisión, según aplique, para prevenir una falla catastrófica en el tanque debido a una presión excesiva. El gas PL que se fuga del tanque es inllamable y puede ser explosivo.

IMPORTANTE: Cuando se conecten o reemplacen tubos o accesorios de gas, se deberán sellar todas las uniones con material de sellado para prevención de fugas, o con cinta de plomero. Cuando se hagan conexiones, se debe verificar que no haya fugas usando una solución de agua jabonosa y un cepillo.

ADVERTENCIA: Nunca use llama abierta para verificar que no haya fugas de gas, ya que se podría provocar un incendio, una explosión, y por consecuencia lesiones personales.

Acero inoxidable

El panel de control y el asa de la tapa del asador de gas están hechos de acero inoxidable. El acero inoxidable no se oxidará bajo de ciertas condiciones. Entonces, use una funda protectora y limpiador para superficies de acero inoxidable cuando no esté usando el asador.

Limpie una vez al mes todas las superficies que no son de cocción con un limpiador para superficies de acero inoxidable.

En ningún caso limpie las superficies de acero inoxidable cuando estén calientes. Es posible que algunas áreas del asador (tales como las ventilaciones, la tapa y la cámara de combustión) puedan decolorarse después de usar su asador algunas veces.

Esta decoloración es normal debido al intenso calor proveniente de los quemadores.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

Es posible que se junten pequeños cúmulos de grasa en la superficie del aparato y que se endurezcan. Utilice agua caliente con jabón para removerlos, o con un limpiador especial para superficies de acero inoxidable. Si esto no es suficiente, utilice una fibra suave y un limpiador para superficies inoxidables. Aplique una ligera presión sobre la fibra y talle siempre en dirección del grano.

No use fibras de acero para limpiar el asador.

No use limpiadores abrasivos sobre las superficies pulidas. Tenga cuidado al limpiar. Puede usar pulidor de metales o algún limpiador suave de cromo para devolver el brillo y los destellos a su asador. También es de utilidad la jalea naval para remover manchas de óxido provenientes de fuentes externas. Siga al pie de la letra las instrucciones de uso de la jalea naval.

Para retocar pequeñas raspaduras en las superficies de acero inoxidable, lije suavemente la superficie afectada con una lija seca número 160 en dirección del grano.

Quemadores

Los quemadores están hechos de acero inoxidable, de modo que se les puede sumergir en agua y limpiar con un cepillo de alambre de latón o con un cepillo de cerdas duras. Verifique que los orificios de los quemadores no estén obstruidos; en caso de que lo estén, utilice un alfiler (que sea de menor grosor que el orificio) para limpiar los orificios obstruidos. Tenga cuidado de no ensanchar los orificios. Asegúrese de que los quemadores estén secos antes de instalarlos nuevamente en el asador. Vea la Figura 34.

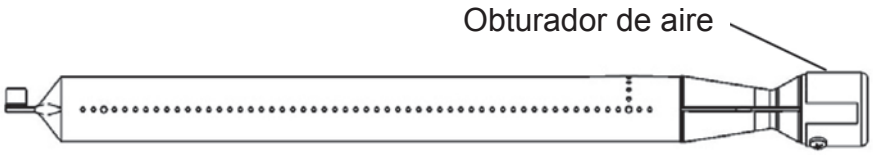


Fig. 34

En ocasiones las arañas y los insectos pueden anidar dentro de los quemadores de los asadores, lo que ocasiona que el gas fluya del frente del quemador. Esto podría producir un incendio detrás del panel de válvulas, dañando al asador y volviendo insegura su utilización. Revise los quemadores al menos una vez al año o inmediatamente después de que se presente alguna de las siguientes situaciones:

1. Una combinación de olor a gas y un color amarillento en las llamas de los quemadores.
2. El asador no calienta suficientemente.
3. El asador calienta de forma irregular.
4. Los quemadores producen ruidos como de chasquidos.

Bandeja de goteo

La bandeja de goteo recolecta la grasa que escurre y las partículas de comida.

Deje que la bandeja se enfríe antes de limpiarla. Deslice la bandeja hacia afuera y proceda con la limpieza. Asegúrese de que la bandeja está instalada antes de usar el asador.

Es muy recomendable que revise constantemente la bandeja para evitar cualquier posibilidad de que la grasa se encienda; sin embargo, debe saber que la mayor parte de la grasa que escurre se vaporizará y reintegrará al alimento cocinado, con lo que usted obtendrá un sabor de asado al aire libre.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

Consejos útiles de cuidados y mantenimiento

Para utilizar el asador, precaliente la parrilla durante 15 minutos en el nivel de “ALTO” con la tapa abajo. Para evitar fuego arrebatado, o que la grasa se encienda, utilice el asador con la tapa arriba siempre que esté asando carne. Baje la tapa en caso de que el corte sea grueso o en caso de que el clima esté frío, o si se está utilizando una de las opciones de rostizado o cocción indirecta.

Proteja sus manos con un guante de cocina siempre que esté en contacto con superficies calientes.

Mantenga la tapa arriba siempre que esté asando carne, especialmente pollo.

NUNCA pierda de vista el asador cuando esté cocinando.

Después de usar el asador, cierre la tapa y gire los quemadores al nivel de “ALTO” por quince minutos para que entre en acción la auto-limpieza, es decir, para que se queme la grasa.

Calendario de cuidados y mantenimiento

Parte del asador	Frecuencia con base en un uso normal	Método de limpieza
Superficie pintada	Dos veces al año	Cera para autos
Superficies inoxidables	Dos veces al año	Limpiador para superficies inoxidables
Todas las parrillas	Después de cada uso	Quema de la grasa y limpieza
Superficies de porcelana	Cada quince días	Fibra y agua jabonosa / Puede lavarse en lavaplatos
Distribuidores de calor de los quemadores	Cada treinta días	Cepillo de alambre
Quemadores	Cada noventa días	Cepillo de alambre
Interior de la caja de los quemadores	Cada cuatro meses	Productos de limpieza para interiores de asadores

Cómo calcular la cantidad de combustible PL

Para poder calcular la cantidad aproximada de propano que queda en su tanque de gas el asador deberá estar en funcionamiento. Coloque su mano en la parte superior del tanque, después deslice su mano hacia abajo del tanque lentamente hasta que el tanque se sienta fresco al tacto. Ése es el nivel de gas disponible en su tanque. Llénelo siempre que quede un cuarto o menos.

No use trozos de carbón vegetal ni ningún otro material inllamable con su asador. El uso de este tipo de materiales anulará su garantía y puede provocar un incendio o explosión, que a su vez serían causa de lesiones corporales.